

## Le salse di accompagnamento al bollito

Ricette tratte da: Accademia Italiana della cucina, *La tradizione a tavola*, Vallardi

*Oltre alla salsa verde e al bagnetto rosso descritti nel volume, in Italia vi sono numerosissime salse che accompagnano il bollito di carne. Ne presentiamo alcune.*

### **Bagnetto verde** (*bagnèt vert*) – Piemonte

#### **Ingredienti per 6 persone**

100 g di prezzemolo

4 acciughe sotto sale

3 spicchi d'aglio

50 g di mollica di pane raffermo

½ bicchiere di aceto di vino rosso

½ bicchiere di olio EVO

1 peperoncino piccante piccolo

Sale

#### **Procedimento**

Pulire bene le acciughe, togliere loro la lisca e tritarle unitamente alle foglie di prezzemolo e all'aglio. Aggiungere la mollica di pane imbevuta nell'aceto e strizzata, un pizzico di sale ed il peperoncino piccante tritato. Amalgamare il tutto con l'olio extravergine di oliva sino ad ottenere una crema fine, ma di buona consistenza. È consigliabile lasciarlo a riposo almeno 12 ore prima dell'uso.

### **Mostarda di Cremona** – Lombardia

#### **Ingredienti**

2 kg di frutta pulita (pere, mele, albicocche, pesche, fichi, prugne, ciliegie, anguria, cedro, meloni, cachi)

500 g di zucchero

Succo di 1 limone

15 gocce di senale liquida

### **Procedimento**

Porre la frutta sbucciata, mondata ed eventualmente tagliata a pezzi in un contenitore con acqua e il succo del limone. Sgocciolarla e coprirla con lo zucchero. Girandola con un cucchiaio di tanto in tanto, lasciarla almeno ventiquattro ore ad assorbire lo zucchero. Far poi bollire il tutto per qualche minuto, controllando con uno stuzzicadenti la cottura. Con un mestolo forato togliere la frutta e continuare la cottura del liquido rimasto sino a ottenere una consistenza vischiosa. Versarlo sulla frutta e lasciare riposare. Aggiungere la senape al momento di invasare, da sette a dodici gocce, secondo la forza che si intende dare al prodotto.

**Note.** *Prodotto per conservazione. Si può impiegare ogni tipo di frutto ma è necessario dosare i tempi di preparazione secondo la consistenza della polpa, il grado di maturazione, l'uso di frutti interi o in pezzi. Occorrono quindi più passaggi di cottura e addensamento del liquido.*

### **Pearà all'uso di Verona – Veneto**

#### **Ingredienti per 4 persone**

400 g di pane raffermo grattugiato

200 g di midollo di bue, vitellone e maiale in parti uguali

½ litro di brodo di manzo

40 g di burro

Pepe per metà macinato sottilissimo, il restante macinato granuloso

#### **Procedimento**

Raccogliere il brodo non sgrassato di un buon pezzo di manzo lessato. Prendere il pane raffermo e passarlo in forno, senza farlo colorare a 150 °C. Prendere una pentola di cotto

o di ferro smaltato e porre a fuoco lento il midollo di bue, di vitellone e di maiale oppure solo di manzo (si può usare anche il midollo tolto dagli ossibuchi bolliti) e scioglierlo da crudo, poi aggiungere il burro. Quando il midollo si sarà fuso con il calore, versare un mestolo pieno di brodo per persona, ben bollente, in modo da non interrompere la continuità di cottura. Dopo qualche minuto di bollitura, versare un pugno di pane grattugiato per persona, lasciando bollire molto lentamente per almeno circa due ore. Un quarto d'ora prima di ritirare dal fuoco, aggiungere il pepe sottile e granuloso.

A questo punto, per dare la giusta consistenza cremosa alla pearà, aggiungere del brodo o del pane grattugiato, tenendo presente che, raffreddando anche di poco, cambia la consistenza dell'impasto: se è di consistenza densa in piena cottura, raffreddando l'impasto sarà certamente troppo consistente e viceversa. Portare a tavola a temperatura più calda possibile, possibilmente su uno scaldavivande. Da tenere ben presente che anche il midollo tende, perdendo calore, a consolidarsi.

**Nota.** *Salsa di gradevolissimo gusto, che lascia alla volontà di ognuno la quantità del pepe. Non esagerare nel gusto piccante del composto. Complemento perfetto per lessi misti e per il cappone lessato, anche in occasioni di festività, perfetto anche per crostini di polenta ben brustolita sulla brace.*

## **Peverada** – Lombardia

### **Ingredienti per 4 persone**

3 fegatini di pollo

3 acciughe sotto sale

3 bacche di ginepro

1 spicchio d'aglio

1 limone

Olio, pepe nero

### **Procedimento**

Tritare finemente i fegatini con le acciughe, il ginepro e l'aglio. Su un tegamino mettere dell'olio e fare rosolare il trito. Aggiungere il succo di un limone e abbondante pepe nero macinato.

**Nota.** *Salsa di origine medievale, nota in numerose varianti; si accompagna alla carne lessata.*

### **Salsa agrodolce – Molise**

#### **Ingredienti per 4 persone**

300 g di peperoni sott'aceto

300 g di cipolla

50 mL di olio di oliva

1 cucchiaio di zucchero

sale

#### **Procedimento**

Coprire i peperoni con acqua fredda e tenerli in una ciotola per mezz'ora, rinnovandola ogni tanto in modo che perdano il gusto eccessivo di aceto; quindi eliminare i semi, i filamenti interni e tagliarli a piccoli pezzi. In una padella far stufare nell'olio a fuoco moderato la cipolla affettata finemente, con un pizzico di sale. Durante la cottura aggiungere i dadini di peperone e lo zucchero. Lasciar insaporire per una decina di minuti, assaggiare e aggiungerne altro se si gradisce una salsa più dolce.

*Nota. Oggi, per rendere più raffinata questa salsa grossolana, si usa sostituire lo zucchero con il mosto cotto (una volta questo dolcificante era a disposizione di tutte le case contadine); diventato un prodotto di nicchia, ricavato da una lunga bollitura e riduzione del mosto di vino. Qualcuno preferisce dolcificare con marmellata di amarene. Se "l'agrodolce" accompagnerà il lessato di gallina, tra gli ingredienti si possono aggiungere le interiora tagliate a cubetti, in precedenza soffritte, oppure dadini di prosciutto crudo. Ogni famiglia ha la sua ricetta particolare, in cui compare qualche aroma e qualche componente in più, come salsa di pomodoro, cannella ecc.*

### **Salsa al rafano – Emilia-Romagna**

#### **Ingredienti per 4 persone**

250 g di radice di rafano

100 g di pangrattato

30 g di burro

1 cucchiaio di zucchero

½ bicchiere di aceto di vino bianco

Sale

### **Procedimento**

Lavare la radice di cren, o rafano, sotto l'acqua corrente, asciugarla bene, indi raschiarla e scortecciarla, poi grattugiarla, facendo attenzione che è assai piccante. In una terrina mettere il cren grattugiato, aggiungere il pangrattato dopo averlo passato, su fiamma dolce, nel burro sciolto in una padella, mescolare più volte unendo l'aceto, lo zucchero e un pizzico di sale, amalgamare bene gli ingredienti. Alcuni per renderla meno forte aggiungono un mestolino di brodo.

**Nota.** *La salsa accompagna soprattutto i grandi bolliti misti e i caratteristici insaccati di maiale emiliani. L'aggiunta e la quantità di pane grattato, serve per attenuare il sapore forte e molto piccante della radice di rafano. La salsa potrà essere conservata purché riposta in contenitori di vetro e con la superficie coperta da un velo di olio. Adottando questo sistema potrà essere usata per diverse settimane, tenendo sempre ben presente che, con il passare del tempo, si attenua notevolmente il sapore caratteristico che essa possedeva appena preparata. Va conservata in luogo fresco.*